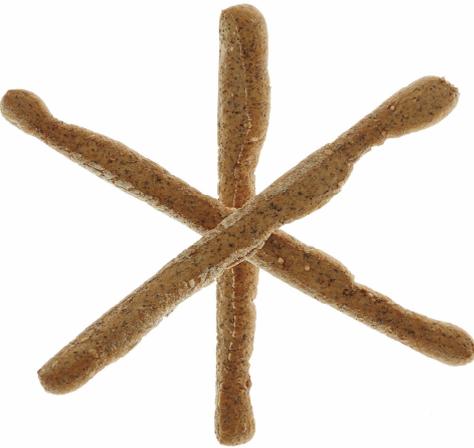


Tipologia confezione	<b>Grissini grano saraceno</b>
	
Note descrittive	<p>La nostra storia ci ha portato nei decenni alla selezione di farine straordinarie, macinate a pietra, dai profumi unici e a creare ricette che soddisfino il palato. Il poco sale utilizzato è rigorosamente di salgemma e proviene dalle cave delle magnifiche terre della Sicilia.</p> <p>Lunghe lievitazioni di lieviti naturali di pasta madre, da noi coltivati, conferiscono ai nostri grissini fragranze uniche e vengono stirati uno ad uno a mano dai nostri maestri panettieri. Tutte le scelte da noi operate vedono sempre, quali priorità, i valori “salute e benessere”.</p>
Ingredienti	Ingredienti: farina di <b>grano</b> tenero tipo “0”, farina di grano saraceno fine 25%, lievito naturale 10% (farina di <b>grano</b> tenero tipo “0”, acqua), olio extravergine di oliva 6%, semi di sesamo, sale di salgemma delle cave di Sicilia, aroma naturale di rosmarino.
Allergeni	Contiene grano e semi di sesamo. Può contenere tracce di mandorle.
codice prodotto	005 521
codice ean	8013291055217
peso netto confezione	150 g
dimensioni confezione ( b x h x p )	cm 11,5 x 20,2 x 6
N° pezzi per scatola	9
Dimensioni scatola ( b x h x p )	cm 35,5 x 22 x 20
Peso netto scatola	1,35 Kg
Peso lordo scatola	1,87 Kg
Modalità di confezionamento	sacchetto contenuto in un box di cartone
Lotto di produzione	corrisponde alla data di produzione
Schelf-life	10 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	1624 Kj / 385 Kcal
Grassi	6,8 g
di cui saturi	0,9 g
Carboidrati	68,3 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	3,3 g
Proteine	10,9 g
Sale	1,43 g

Panificio Stella snc di Stella Erico e c.  
Via Riello, 29 - Laboratorio: Via della tecnica, 13 - 36010 Velo d'Astico (VI)